

Prunus dulcis (Mill.) D. A. Webb (Amandier-pêcher)

Identifiants : 25851/pruspx3

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;
- Genre : Prunus ;

- Synonymes : *Amygdalus communis* L, *Amygdalus dulcis* Mill, *Prunus amygdalus* (L.) Batsch, *Prunus communis* (L.) Arcang, nom. illeg, *Prunus dulcis* var. *amara* (DC.) Buchheim ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Almond , Aamondo, Ajik, Almendro, Amandier, Amendoa-doce, Amendoa-europeia, Amendoeira, Amiddala, Badam, Badem, Bahiv, Bian tou, Bodom, Cagala, Hung yun, Kara momo, Mandelbaum, Mandoria, Payam, Sweet almond, Xing ren ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines, noix^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-l'huile du noyau peut être amère et contient du HCN qui doit être enlevé par chauffage ; l'huile est utilisée comme arôme/aromatisant alimentaire ;

-les noyaux de types doux sont consommés ; ils peuvent être consommés frais ou séchés, broyés, en flocons, broyés et utilisés comme ingrédients ; les noix peuvent être mélangés avec de l'eau pour former du lait d'amande (lait végétal), transformé en beurre d'amande ou pressé pour leur huile comestible ; l'huile est utilisée dans les salades^{{{0(+x)}}}.

Parties comestibles : graines, noix, fruits, gomme, graines - huile^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Seeds, Nuts, Fruit, Gum, Seeds - oil^{{{0(+x)}}} L'huile du noyau peut être amère et contient du HCN qui doit être éliminé par chauffage. L'huile est utilisée comme arôme alimentaire. Les noyaux des sortes sucrées sont consommés. Ils peuvent être consommés frais ou séchés, écrasés, en flocons, moulus et utilisés comme ingrédients. Les noix peuvent être mélangées avec de l'eau pour former du lait d'amande, transformées en beurre d'amande ou pressées pour leur huile comestible. L'huile est utilisée dans les salades

Partie testée : noix^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Nuts^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
5.3	2418	578	21.26	1	0	4.3	3.4



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

- ***Liens, sources et/ou références :***

dont classification :